

المطبخ



الجزء الأول

www.manalonline.com

المهذب



تجاري



3 أرز مع المكينة بالسمك

Rice with Makhina and Fish

5 سمك السمك

Fish and Fish

7 أرز السمك

Rice and Fish

9 سمك السمك

Fish and Fish

11 السمك

Fish

13 سمك السمك

Fish and Fish

15 سمك

Fish

17 أرز السمك

Rice with Fish and Fish

19 أرز السمك

Rice with Fish and Fish

21 أرز السمك

Rice and Fish

23 سمك السمك

Fish and Fish

25 سمك السمك

Fish and Fish

27 سمك السمك

Fish and Fish



أرز مع الحنكوكة بالببطاطس

وقت التجهيز: ١٠ دقيقة، وقت الطهي: ٥٠ دقيقة، عدد الأشخاص: ٦

المقادير:

١ كوب أرز سمطي بنحامي المهدب

١ ملعقة صغيرة زعفران

٢ ملاعق كبيرة ماء الورد

١ ملعقة كبيرة ملح

٢ قطعة ورق غار

٤ ملاعق كبيرة زبد، زبادي

٢ ملعقة كبيرة سمّن أوزينة

٢ حبة متوسطة بطاطس، شرائح ٥ ملم

١/٢ كوب زيت

www.manalonline.com

التعليمات:

١ اغسلي الأرز واتفعيه في ماء دافئ مع ملح لمدة ساعة على الأقل.

٢ ضعي الزعفران في كوب صغير، أضيفي ماء الورد واتركيه جانباً إلى أن يتحلل الزعفران ويتكون سائل برتقالي اللون.

٣ في قدر كبير ضعي ٦ أكواب ماء، أضيفي الملح و ١ ملعقة كبيرة من الزيت، ورق الغار. دعي القدر على نار قوية إلى أن يغلي، أضيفي الأرز واتركيه يغلي ٦-٨ دقائق إلى أن يتضاعف حجم حبة الأرز.

٤ ضعي الأرز في مصفاة لتخلص من ماء السلق، واتركيه جانباً.

٥ أثناء سلق الأرز، احضري مقلاة واسعة، ضعي فيها بعض الزيت وسخني على نار قوية أقلل شرائح البطاطس إلى أن تصبح ذهبية اللون، اتركها جانباً.

٦ احضري وعاء متوسط الحجم، ضعي في الوعاء حوالي نصف كوب من الأرز المسلوق الزبادي، ملعقتين كبيرتين من الزيت، نصف كوب ماء ساخن، ثم أضيفي نصف مقدار خليط الزعفران، ضعي إلى أن تغلظ هذه المكونات مع بعضها.

- 9 Cover the pot and place on medium heat for 10-12 minutes until a crispy golden layer is formed.
- 10 Place the butter and half a cup of water in another container. Remove cover, and spread the mixture on top of the rice. Cover the pot firmly and place on low heat for 25-30 minutes.
- 11 Remove the cover after about 30 minutes. Sprinkle the remainder of the saffron on top of the rice. Cover and leave for 3 minutes.
- 12 Place the rice upside down on a serving plate to show the surface of the Hakoba with a layer of white rice underneath.

www.manalonline.com

أحضري قدرًا متوسط الحجم، ضعي خليط الزباني في قاع القدر، وزعي فوقه شرائح البطاطس المسلوقة.

وزعي بقية الأرز المسلوق فوق البطاطس، اعملي 2-3 تعرات في الأرز باستعمال يد معلقة خشبية.

غطي القدر وضعيه على نار متوسطة 10-12 دقيقة لكي يتحمض النعاج وتتكون طبقة ذهبية اللون مقرمشة (الحكوكه).

في وعاء آخر ضعي الزبدة مع نصف كوب من الماء الساخن، أبعدي غطاء القدر، وزعي هذا الخليط فوق الأرز، أبعدي تغطية القدر بإحكام، ضعيه على نار هادئة جداً 25-30 دقيقة.

بعد مرور حوالي 30 دقيقة أبعدي غطاء القدر، وزعي بقية مقدار الزعفران على سطح الأرز، أبعدي الغطاء والركبه نحواني 2 دقائق.

لتقديم الأرز، اقلبيه على طبق تقديم مستدير ليظهر سطح الحكوكه بلونه المميز وتحتها طبقة من الأرز الأبيض، وبمجرد البدء بتناول هذا الأرز سيظهر في داخله طبقة غنية بالأز عفران.



www.manalonline.com

وقت التجهيز: ٢٠ دقيقة، وقت الطهي: ٢٠ دقيقة، عدد الأشخاص: ٦

مقادير

- ٢-٢ فص ثوم
- ٢-٢ قرن شمل أخضر حار (أو حسب الرغبة)
- ١/٢ كوب أوراق النعناع الأخضر الطازج
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١ ملعقة صغيرة بهارات إندية
- ١/٢ كوب خلرب جوز هند مجفف
- ٢ ملاعق كبيرة زبادي
- ١/٢ كوب بازيلا - مجففة
- ١ شور متوسط قرقة
- ٢ قطعة ورق خاز

- ٢ كوب أرز بسمتي بنجالي المصنف
- ٦ ملاعق كبيرة زيت
- ٢ حبة كبيرة بطاطس، مقشرة، مكعبات
- ٢ حبة كبيرة بصل، مفروم
- ٢ فص ثوم كبيرة الحجم، مفروم
- ٢ ملعقة صغيرة (نخيل) مفروم
- ١ ملعقة صغيرة كمون - صحيح

www.mandalonline.com

التعليمات

١ اغسلي الأرز ونقعه في ماء دافئ ١٥-٢٠ دقيقة.

٢ في قدر كبير ضعي ٧ أكواب ماء، أضيفي ملعقة كبيرة من الملح وملقشتين كبيرتين من الزيت. دعي الماء يغلي على نار قوية، صفي الأرز من ماء النقع وأضيفيه إلى القدر. دعيه يغلي ٦-٨ دقائق، صفيه من الماء واتركيه جانباً.

٣ أثناء سلق الأرز، أحضري قدرًا متوسط الحجم ضعي فيه الزيت، وسطفي على نار قوية، أضيفي البصل، الثوم، البازيلا، البهارات، الملح، الخلرب، القرن شمل، والفص ثوم. أخرجيها واتركيها جانباً. (ليس من الضروري أن تخرج البصل، تماماً، سيقم ذلك أثناء نكهة خطوات الطهي).

٤ أضيفي البصل إلى الزيت المتبقي في القدر وقبلي ١٠-١٥ دقيقة. أضيفي الثوم، القرن شمل، والكمون، وقبلي إلى أن يصبح البصل ذهبي اللون وتضاعف رائحة الكمون. أضيفي البصل إلى القدر.

- 7 Remove half the contents of the pot into another medium sized pot. Add the sauce then the remaining rice.
- 8 Drizzle 1/4 cup of water over the rice. Apply a thin paper towel over rice to maintain the vapor during the cooking procedure.
- 9 Cover the pot, and simmer for 15-20 minutes.
- 10 Stir Biryani with fork to blend with sauce and serve hot.

www.manalonline.com

٦ أثناء ذلك قومي بإعداد صلصة النعناع. في أبريق الخلط ضعي الثوم، الفلفل النعناع، الملح، الكاري، وشغلي إلى أن يصبح الخليط ناعماً مثل الصلصة. أضيفي خليط جوز الهند والروب. وشغلي لبضع ثواني فقط لتختلط المكونات جيداً (إذا وضعت الروب مع الخليط وشغلت لفترة طويلة تصبح الصلصة سائلة غير مناسبة).

٧ أضيفي الصلصة إلى خليط الأرز والبطاطس ثم أضيفي البازيلاء، القرع والدار، وقلبي جيداً.

٨ اختصري تدوراً آخر متوسط الحجم، وضعي فيه حوالي نصف كمية الأرز. ضعي خليط الصلصة، ثم وزعي طوقه بقية الأرز.

٩ اشري ربع كوب من الماء فوق سطح الأرز. وضعي قطعة خفيفة من قماش الشاش أو قطعة من ورق المطبخ السميكة المبللة بالماء، فذلك يعمل على الاحتفاظ بكمية الماء أثناء طهي الأرز.

١٠ ثبتي قطاء القدر، واتركيه على نار هادئة ١٥-٢٠ دقيقة إلى أن يتكسر الأرز.

١١ قلبي البيرياني بالشوكة ليختلط الأرز مع الصلصة وضفه في طبق التقديم.



www.mandalonline.com

وقت التجهيز: ١٠ دقيقة. وقت الطهي: ٦٠ دقيقة. عدد الأشخاص: ٤-٥

المقادير:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| ٢ كوب أرز بسمتي بنجاني المهدب | ٨-٦ حبات قرنفل، ملح |
| ١ كيلو لحم خروف أو بقر، مقطع مع العظم | ٢ حبة متوسطة بصل، مقطع شرائح |
| ٢ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة | ٢-٣ فصون متوسطة لوز، شرائح وفيرة |
| ٢ ملعقة صغيرة ملح | ٢ حبة متوسطة جزر، مقطع شرائح |
| ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود | ١ حبة صغيرة جزر، مبشور خشن |
| ١ ملعقة صغيرة هيل، ملحون | ٢ حبة كبيرة طماطم حمراء، مقشرة، مفروقة |
| ١/٢ ملعقة صغيرة قرنفل، ملحون | ١/٢ كوب مسمون الضماطم |
| ١ ملعقة صغيرة كزبرة، مطحونة | ٢-٣ قطعة ورق غار (لوزي) |
| ٢/١ ملعقة صغيرة قرفة، مطحونة | ٢ شود متوسطة قرفة (داوسين) |
| ١-٣ ملاعق كبيرة زيت أو سمون | ١/٢ كوب (صوب) |
| ٨-٦ حبات هيل، صحيح | ١/٢ كوب مكسرات مشكلة مغلية |

www.manalonline.com

التعليقات:

١. السلي الأرز والنعمة في ماء دافئ مع ملح ٢-٣ ٢٥ دقيقة.

٢. طبخ صغير صفي البهارات: الملح، الفلفل، الهيل، القرنفل، الكزبرة والقرفة وقلي إلى أن تمتص البهارات مع بطنها، ضعها فوق صلح اللحم وقليها بأطراف أصابعك إلى أن تنزع تماماً. اترك اللحم جانباً حين إعداد بقية الخطوات.

٣. ضعي الزيت في قدر واسع، سخني على نار متوسطة وأضيفي البصل، قلي إلى أن يصبح نونه ذهبياً غامقاً ثم أضيفي شرائح الثوم وقلي إلى أن تنزع.

٤. أضيفي اللحم المبهر إلى القدر وقليه مع البصل إلى أن يتحمر اللحم قليلاً ويكتسب نكهة البهارات.

٥. أضيفي الجزر المبشور والشرائح وقلي إلى أن يذبل. أضيفي الضماطم، المعجون، ورق الغار وعباد القرفة أضيفي ٦ أكواب من الماء قلبي جيداً.

- 6 Cook meat on medium heat until it begins to boil. Lower heat, cover the pot, and leave it to cook for 30-40 minutes until it is ripe. An estimated 2 cups of thick broth should remain in the pot with the meat. In case the broth dries up during the cooking process, add more water. (This depends on the type of meat used and the size of the pieces).
- 7 Add the raisins to the broth, stir well.
- 8 Drain the rice, and spread on the surface of the meat, add a little water until the surface of the rice is completely covered. (The amount of water used depends on the amount of broth in the pot. Place the rice in the pot to determine how much water is needed. The surface of the rice should be covered with a thin layer of broth).
- 9 Cook the rice on medium heat until it boils, then cover the pot and simmer until rice is fully ripe for about 20-25 minutes.
- 10 Place the rice and meat in a serving dish, arrange the sliced carrots and distribute the fried nuts on the surface. Serve hot.

www.manalonline.com

اتركي اللحم على نار متوسطة إلى أن يبدأ بالتفطير ثم خفضي النار. غطي القدر واتركي اللحم على نار متوسطة ٢٠-٣٠ دقيقة إلى أن ينضج. يجب أن يتبقى مع اللحم حوالي كوبان من المرق السميك. إذا جف المرق أثناء سلق اللحم أخففي المرق من الماء (ذلك يتوقف على نوع اللحم المستعمل وحجم القطع).

أضيفي الزيت إلى المرق وقلبي لينضج جيداً.

ضعي الأرز من ماء اتفق، ثم وزعيه على سطح اللحم. أضيفي بعض الماء إلى أن يتغطى سطح الأرز بالماء. (يتوقف احتياكك للماء على حسب كمية المرق الموجودة في القدر. ضعي الأرز أولاً ثم حدد مدى احتياكك للماء. يجب أن يتم تغطية سطح الأرز بطبقة خفيفة من المرق).

ضعي الأرز على نار متوسطة إلى أن يغلي لمدة دقيقة واحدة، ثم غطي القدر واتركيه على نار هادئة جداً ٢٠-٢٥ دقيقة إلى أن ينضج الأرز تماماً.

ضعي الأرز واللحم في طبق التقديم. زينه بشرائح الجزر، وزعي المكسرات المفلية على سطحه. قدميه ساخناً.



www.manalonline.com

وقت الظهر ٦ ساعة وقت الغروب ٧ ١/٢ دقيقة من المساء

٢	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠
١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠	

www.manalonline.com

عسلي الأبر واستعمله في ماء دافئ لحوائج دة القيمة.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 84

[illegible]

الحمد لله الذي جعلنا من عباده الصالحين - الذين هم في الآخرة على مراتب - فمنهم من هم على مراتب

حَسْبِيَ اللَّهُ وَأَنزِلْ جِبِيلًا وَعَلَيْهِ إِلَيَّ يَا أَهْلَ الْبَيْتِ مُحَمَّدٌ وَآلِهِ

صبي قطع الدجاج، وقليها على نار قوية

[illegible]

During the 1970s, the U.S. government was heavily involved in the Vietnam War, and the economy was in a state of stagflation. The government's policies, including high inflation and a large budget deficit, contributed to the economic challenges of the decade.

6. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$

$\left(\frac{1}{2} \right)^n = \frac{1}{2^n}$

1944-1945

distribute the salary on lap

of the action of the part

$\frac{1}{2} \pi$

مجلس شمس و قمری سن ۱۰۰۰

[illegible]

فمنهم من لم يزلوا يفترون على الله ورسوله حتى يفتنهم الله ويكفرهم الله

المجلس التنفيذي - المجلس - المجلس - المجلس - المجلس

خمس، ثمر، و سقا شمس لشمس آمد. و استحقاق صیغه خبر است. و حذف و قلمی دیگر پس از
 طبع آن است. و خبر ثمر صیغه خبر است. و خبر شمس صیغه خبر است. و خبر لشمس صیغه خبر است.

مجلس خدیو و شاه طاهر بنو
 ۱۳۰۰

عدد التردد = $\frac{2}{\lambda}$ عدد الموجات = $\frac{2}{\lambda} \times 0.8$ = $\frac{1.6}{\lambda}$ عدد المرات = $\frac{1.6}{\lambda} \times 17$ = $\frac{27.2}{\lambda}$



www.mmmatonline.com



www.manalonline.com

الحمد لله الذي هدانا لهذا...
...الحمد لله الذي هدانا لهذا...

...الحمد لله الذي هدانا لهذا...
...الحمد لله الذي هدانا لهذا...

...الحمد لله الذي هدانا لهذا...

...الحمد لله الذي هدانا لهذا...
...الحمد لله الذي هدانا لهذا...

...الحمد لله الذي هدانا لهذا...
...الحمد لله الذي هدانا لهذا...



And after that, test the printer and keep aside

few minutes, until it turns redish in color

And then you can use it for printing

It is a very good printer and it is very cheap

It is a very good printer and it is very cheap

It is a very good printer and it is very cheap

www.manalonline.com

و بعد از آن تست پرینتر را انجام دهید و کنار بگذارید
چند دقیقه تا رنگ قرمز شود

و بعد از آن می توانید از آن برای چاپ استفاده کنید

و این یک پرینتر بسیار خوب و ارزان است

و این یک پرینتر بسیار خوب و ارزان است
و این یک پرینتر بسیار خوب و ارزان است

و این یک پرینتر بسیار خوب و ارزان است
و این یک پرینتر بسیار خوب و ارزان است

و این یک پرینتر بسیار خوب و ارزان است
و این یک پرینتر بسیار خوب و ارزان است



٥٥ التحوير ١٥ نسخة ذهب خطي ١٠ نسخة، عدد الأشخاص ٤

٢ كورنثس ١٢: ١٤

٣ نسخة شيراز

٤ نسخة شيراز

١/٢ غوث نازم، القزويني

٦ ٨ حياض قرنفل، صعب

٦ ٨ حياض قيل، صعب

٢ ١١/٢ نسخة صغيرة ملح

٢ ١٢ نسخة

٣ ١٢ نسخة

٣ ١٢ نسخة

١ نسخة

٢ نسخة

٣ نسخة

٤ نسخة

٥ نسخة

٦ نسخة

٧ نسخة

٨ نسخة

٩ نسخة

١٠ نسخة

www.manaloutline.com



مخطوطات

١ نسخة

٢ نسخة

٣ نسخة

٤ نسخة

٥ نسخة

٦ نسخة

Place a large paper plate on the table and lay out the ingredients. The ingredients are listed below.

1. 1/2 cup of rice

Take a cup of rice and add it to the pot of steam inside the pot.

Place the rice in the pot and cook for a few more minutes.

Put the rice in a bowl and serve hot.

www.manalonline.com

عظم القمح ينمو في الأرض من بين الحبوب. وهو من الحبوب التي تنمو في الأرض.

عظم القمح ينمو في الأرض من بين الحبوب. وهو من الحبوب التي تنمو في الأرض. عظم القمح ينمو في الأرض من بين الحبوب. وهو من الحبوب التي تنمو في الأرض.

عظم القمح ينمو في الأرض من بين الحبوب. وهو من الحبوب التي تنمو في الأرض.

عظم القمح ينمو في الأرض من بين الحبوب. وهو من الحبوب التي تنمو في الأرض.

عظم القمح ينمو في الأرض من بين الحبوب. وهو من الحبوب التي تنمو في الأرض.

عظم القمح ينمو في الأرض من بين الحبوب. وهو من الحبوب التي تنمو في الأرض.



www.manalonline.com

۱۰۰۰ گرام ۲ حصہ دو "ٹھیکر" ۳ لکڑی ۴ زیتون ۵

۲ کوب اور سمیٹی سبھی الٹھری

۳ ملائق کبیرہ دیت او مسی

۲/۱ کوب اور مقشر ، بھاف

۱ حبة موسطہ بھس معروم ناعہ

۲۵۰ حوام لحم معروم

۲/۱ منقہ صغیرہ و عمران

۱/۱ منقہ صغیرہ و رسی (قراۃ)

۲/۱ منقہ صغیرہ ، خبی

۲/۱ منقہ صغیرہ بھری و مشکہ

۱/۱ منقہ صغیرہ ملح

۲/۱ کوب ریبہ

۲ کوب / عرق و حام الاوما او حیدرہ

www.madhalonline.com

عند لا یصل حصہ کے علاوہ شعیبہ کے حصہ کی حصہ ۶ دلیفہ

حصہ دیتا ہے کہ وہ موسطہ حصہ صغیرہ و عمران بھری و رسی (قراۃ) بھری و مشکہ
حریحہ و صغیرہ حادیا و صغیرہ کے حصہ کی حصہ کی حصہ

حصہ نصیرہ و حصہ نصیرہ حصہ نصیرہ حصہ نصیرہ

لصیغی اللحم المعروم متعزیز بالثقلیم انی ان یصف اللحم

صغیرہ نصیرہ ان نصیرہ نصیرہ نصیرہ نصیرہ نصیرہ نصیرہ نصیرہ نصیرہ
و تصغیرہ و تصغیرہ و تصغیرہ و تصغیرہ و تصغیرہ و تصغیرہ و تصغیرہ و تصغیرہ

Small Heat Exchanger with a single phase liquid

Leads of medium heat unit in the heat exchanger

Small Heat Exchanger with a single phase liquid

sticking to the bottom of the pot

Small Heat Exchanger with a single phase liquid

The fluid is a wet-looked

For the heat exchanger with a single phase liquid

www.manalonline.com

حسابات على ماركوفية الى ان ياتي

حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي

حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي

حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي

حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي
حسابات على ماركوفية الى ان ياتي



أرز مع الفستق الحلبي

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة، وقت الطهي: ٢٥ دقيقة، عدد الأشخاص: ٦

المقادير:

٢ كوب أرز سمطي، بقدونس، المهدب

٢ ملاعق كبيرة سمن أو زيت

١ حبة كبيرة بصل، مفروم ناعم

٢ فص متوسط ثوم، مفروم

١/٢ ملعقة صغيرة هيل، ملحون

٢-٢ أوراق لوزي (غار)

٢/٢ كوب فستق حلبي، منشور

١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١/٢ أكواب مرق دجاج أو ماء

www.manalonline.com

التعليقات:

١ اغسلي الأرز بأ ماء عدة مرات، انقعيه في ماء دافئ مملح لحوالي ١٥ دقيقة وتركه جانباً

٢ سخني السمن أو الزيت في قدر متوسط الحجم، أضيفي البصل، الثوم، الهيل، ورق الغار والفستق، قيمي على نار متوسطة إلى أن يتبدل البصل وتتساعد رائحة الهيل (لا تدعي لون البصل يتغير).

٣ اخذي بصح حبات الفستق واحتفظي بها جانبا لتزيين الأرز عند التقديم.

٤ صفّي الأرز من ماء النقع. أضيفيه إلى القدر وأضيفي الملح، قلبي بهدوء على نار هوية ١-٢ دقيقة إلى أن يتوزع الأرز مع بقية المكونات ويكتسب نكهة طيبة.

٥ أضيفي المرق أو الماء، دعيه على نار هوية إلى أن يغلي، قلبي مرة واحدة لتوزيع المكونات مع بعضها.

- 6 Lower heat, cover pot, and allow to simmer for 20 minutes.
- 7 Using a large fork, stir rice to blend ingredients well. Cover immediately and leave for 5 minutes in order to absorb the vapor completely.
- 8 Drizzle pistachio on top and serve hot.

www.mandalonline.com

١ خففي النار، غطي القدر واتركيه ليُصهى بهدوء ٢٠ دقيقة إلى أن ينضج.

٢ باستعمال شوكة كبيرة حركي الأرز بحلة لكي يتوزع الفستق جيداً. ولتدأثر حبات الأرز، أعيدي الغطاء بسرعة وتركه لحوالي ٥ دقائق لكي يتم امتصاص البخار تماماً.

٣ صهري في طبق التقديم، وانثري على سطحه بعض حبات الفستق وقدميه ساخناً.



www.mannalonline.com



www.manalonline.com